

# LUNCH

## SALAD

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette

## ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 8 oz

Seared Citrus Glazed Salmon with  
Marcona Almonds and Brown Butter

Roasted Chicken Breast with Mushrooms and Parmesan Risotto

## ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes

Creamed Spinach

## DESSERT

Flourless Chocolate Espresso Cake

70 PER GUEST

Inclusive Of Coffee, Iced Tea, And Soda.

Tax And Gratuity Not Included.

Offered Based On Availability.



# ランチ

サラダ

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ

メイン(お選びください)

フィレミニヨン 8oz

柑橘グレーズサーモン

マルコナアーモンドとブラウンバター添え

ローストチキンブレスト

マッシュルームとパルメザンリゾット添え

テーブル用付け合わせ

サムズ・マッシュポテト

クリームドスピナッチ

デザート

小麦粉不使用 チョコレートエスプレッソケーキ

お一人様 \$70

コーヒー、アイスティー、ソーダを含みます。

税金およびサービス料は含まれておりません。

在庫状況によりご提供できない場合があります。

# HORS D'OEUVRES

Shrimp Cocktail – 50 Doz

Sesame Seared Tuna on English Cucumber – 60 Doz

Miniature Lobster and Crab Cakes – 70 Doz

Fresh Tomato and Mozzarella – 28 Doz

Sliced Sirloin with Roquefort and Balsamic Onions – 50 Doz

Wild Mushrooms and Herbed Cheese – 30 Doz

Crispy Lobster Fritters – 50 Doz

Smoked Norwegian Salmon on Onion Pita Crisps – 38 Doz

Lollipop Lamb Chops with 15-Year Aged Balsamic – 85 Doz

Risotto Fritters with Fresh Mozzarella and Prosciutto – 32 Doz

Mini Tenderloin Sliders – 96 Doz

Prosciutto Mozzarella – 60 Doz

# CHEF'S SELECTIONS

Chilled Seafood – Shrimp, Oysters, Lobster, and  
Jumbo Lump Crab

135 Serves Six Guests

Imported and Domestic Artisanal Cheeses

8 Per Guest

Grilled Seasonal Vegetables

7 Per Guest

Not Inclusive of Beverage, Tax or Gratuity.

## オードブル

- シュリンプカクテル - 1ダース 50
- セサミシアードツナ イングリッシュキュウリ添え - 1ダース 60
- ミニ ロブスター&クラブケーキ - 1ダース 70
- フレッシュトマト&モッツアレラ - 1ダース 28
- スライスサーロイン ロックフォールとバルサミックオニオン添え - 1ダース 50
- ワイルドマッシュルームとハーブチーズ - 1ダース 30
- クリスピーロブスターフリッター - 1ダース 50
- スモークドノルウェーサーモン オニオンピタクリスプ添え - 1ダース 38
- ラムチョップ(ロリポップスタイル) 15年熟成バルサミコ添え - 1ダース 85
- リゾットフリッター フレッシュモッツアレラとプロシュート - 1ダース 32
- ミニ テンダーロインスライダー - 1ダース 96
- プロシュート モッツアレラ - 1ダース 60

## シェフセレクション

冷製シーフード

シュリンプ、オイスター、ロブスター、ジャンボクラブ

6名様分 135

輸入&国内産 アーティザナルチーズ

お一人様 8

グリルド シーズナルベジタブル

お一人様 7

お飲み物、税金、サービス料は含まれておりません。

# CLASSIC DINNER

## APPETIZERS FOR THE TABLE

Pan-Fried Calamari with Hot Cherry Peppers

Prosciutto Wrapped Mozzarella with Vine Ripe Tomatoes

## SALAD

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette

## ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 10 oz

Seared Citrus Glazed Salmon with Marcona Almonds  
and Brown Butter

Dry Aged Bone-In Strip 18 oz

Roasted Chicken Breast with Mushrooms and Parmesan Risotto

## ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes

Grilled Asparagus with Lemon Mosto

## DESSERT

Flourless Chocolate Espresso Cake

125 PER GUEST

Not Inclusive of Beverage, Tax or Gratuity.

# クラシックディナー

## テーブル用前菜

チェリーペッパーを添えたパンフライドカラマリ  
完熟トマトを添えたプロシュート巻きモッツアレラ

## サラダ

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ

## メイン (お選びください)

フィレミニョン 10oz

柑橘グレーズサーモン マルコナアーモンドとブラウンバター

ドライエイジド 骨付きストリップ 18oz

ローストチキンブレスト マッシュルームとパルメザンリゾット添え

## テーブル用サイド

サムズ・マッシュポテト

グリルドアスパラガス レモンモスト添え

## デザート

小麦粉不使用 チョコレートエスプレッソケーキ

お一人様 125

お飲み物、税金、サービス料は含まれておりません。

# SIGNATURE DINNER

## APPETIZERS FOR THE TABLE

Pan-Fried Calamari with Hot Cherry Peppers

Prosciutto Wrapped Mozzarella with Vine Ripe Tomatoes

## SALAD CHOICE

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette

Wedge with Bleu Cheese and Smoked Bacon

## ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 10 oz

Porcini Rubbed Bone-In Ribeye with 15-year Aged Balsamic

Bone-In Kona Crusted Dry Aged NY Strip with Shallot Butter

Pan-Seared Sea Bass with Shiitake Mushrooms, Asparagus  
and Miso Butter

Roasted Chicken Breast with Mushrooms and Parmesan Risotto

## ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes

Grilled Asparagus with Lemon Mosto

## DESSERT

Chef Selection of Desserts

140 PER GUEST

Not Inclusive of Beverage, Tax or Gratuity.



# シグネチャーディナー

## テーブル用前菜

チェリーペッパーを添えたパンフライドカラマリ  
完熟トマトを添えたプロシュート巻きモッツアレラ

## サラダ(お選びください)

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ  
ブルーチーズとスモークベーコンのウェッジサラダ

## メイン(お選びください)

### フィレミニョン 10oz

ポルチーニラブ 骨付きリブアイ 15年熟成バルサミコ添え  
骨付き コナクラスト ドライエイジド NYストリップ シャロットバター  
パンシアード シーバス 椎茸、アスパラガス、味噌バター  
ローストチキンブレスト マッシュルームとパルメザンリゾット

## テーブル用サイド

サムズ・マッシュポテト  
グリルドアスパラガス レモンモスト添え

## デザート

シェフセレクション デザート

お一人様 140

お飲み物、税金、サービス料は含まれておりません。

# THE CAPITAL DINNER

## APPETIZERS FOR THE TABLE

Pan-Fried Calamari with Hot Cherry Peppers  
Prosciutto Wrapped Mozzarella with Vine Ripe Tomatoes  
Lobster and Crab Cakes

## SALAD CHOICE

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette  
Wedge with Bleu Cheese and Smoked Bacon

## ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 10 oz  
Porcini Rubbed Bone-In Ribeye with 15-year Aged Balsamic  
Bone-In Kona Crusted Dry Aged NY Strip with Shallot Butter  
Pan-Seared Sea Bass with Shiitake Mushrooms, Asparagus  
and Miso Butter  
Roasted Chicken Breast with Mushrooms and Parmesan Risotto

## ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes  
Grilled Asparagus with Lemon Mosto  
Lobster Mac 'N' Cheese

## DESSERT

Chef Selection of Desserts

155 PER GUEST

Not Inclusive of Beverage, Tax or Gratuity.



# キャピタルディナー

## テーブル用前菜

チェリーペッパーを添えたパンフライドカラマリ  
完熟トマトを添えたプロシュート巻きモッツアレラ  
ロブスター&クラブケーキ

## サラダ(お選びください)

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ  
ブルーチーズとスモークベーコンのウェッジサラダ

## メイン(お選びください)

### フィレミニオン 10oz

ポルチーニラブ 骨付きリブアイ 15年熟成バルサミコ添え  
骨付き コナクラスト ドライエイジド NYストリップ シャロットバター  
パンシアード シーバス 椎茸、アスパラガス、味噌バター  
ローストチキンブレスト マッシュルームとパルメザンリゾット

## テーブル用サイド

サムズ・マッシュポテト  
グリルドアスパラガス レモンモスト添え  
ロブスター マック&チーズ

## デザート

シェフセレクション デザート

お一人様 155

お飲み物、税金、サービス料は含まれておりません。

# CHAMPAGNE DINNER

## CHAMPAGNE TOAST

Moët & Chandon

## APPETIZERS FOR THE TABLE

Pan-Fried Calamari with Hot Cherry Peppers

Prosciutto Wrapped Mozzarella with Vine Ripe Tomatoes

Cold Shellfish Platter

## SALAD OR SOUP CHOICE

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette

Wedge with Bleu Cheese and Smoked Bacon

Maine Lobster Bisque

## ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 10 oz

Porcini Rubbed Bone-In Ribeye with 15-year Aged Balsamic

Bone-In Kona Crusted Dry Aged NY Strip with Shallot Butter

Pan-Seared Sea Bass with Shiitake Mushrooms, Asparagus and Miso Butter

Sliced Filet Mignon with Cipollini Onions, Wild Mushrooms  
and Fig Essence

## ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes

Grilled Asparagus with Lemon Mosto

Lobster Mac 'N' Cheese

## DESSERT

Chef's Selection of Desserts

210 PER GUEST

Not Inclusive of Beverage, Tax or Gratuity.



# シャンパーニュディナー

シャンパントースト  
モエ・エ・シャンドン

## テーブル用前菜

チェリーペッパーを添えたパンフライドカラマリ  
完熟トマトを添えたプロシュート巻きモッツアレラ  
冷製シェルフィッシュブラッター

サラダまたはスープ(お選びください)

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ  
ブルーチーズとスモークベーコンのウェッジサラダ  
メインロブスター ビスク

メイン(お選びください)

フィレミニョン 10oz

ポルチーニラブ 骨付きリブアイ 15年熟成バルサミコ添え  
骨付き コナクラスト ドライエイジド NYストリップ シャロットバター  
パンシアード シーバス 椎茸、アスパラガス、味噌バター  
スライス フィレミニョン チポリーニオニオン、ワイルドマッシュルーム、フィグエッセンス

## テーブル用サイド

サムズ・マッシュポテト

グリルドアスパラガス レモンモスト添え

ロブスター マック&チーズ

デザート

シェフセクション デザート

お一人様 210

お飲み物、税金、サービス料は含まれておりません。

# PHARMACEUTICAL DINNER

## SALAD

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette

## ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 10 oz

Searred Citrus Glazed Salmon with Marcona Almonds  
and Brown Butter

Roasted Chicken Breast with Mushrooms and Parmesan Risotto

## ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes

Creamed Spinach

## DESSERT

Flourless Chocolate Espresso Cake

125 PER GUEST

All Inclusive of Nonalcoholic Beverage, Tax or Gratuity.

# ファーマシューティカルディナー

## サラダ

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ

## メイン(お選びください)

フィレミニョン 10oz

柑橘グレースサーモン マルコナアーモンドとブラウンバター  
ローストチキンブレスト マッシュルームとパルメザンリゾット

## テーブル用サイド

サムズ・マッシュポテト  
クリームドスピナッチ

## デザート

小麦粉不使用 チョコレートエスプレッソケーキ

お一人様 125

ノンアルコール飲料、税金、サービス料をすべて含みます。